



誇りある桑折の 献上桃



よりおいしい桃を目指して研究

桃農家 大槻 栄之さん

日ごろから生産者同士で勉強会を開催し、品質の高い桃づくりのために切磋琢磨しています。近年は、樹間を広くして日当たりを良くし、1本1本をしっかり管理しています。桃は、花が咲いてから収穫までの期間が短く、早い時期からの養分管理が肝心です。新芽の高い充実度が私のモチベーションになっています。これからもおいしい桃づくりに励みます。



「献上桃の郷」として知られる桑折町は、誰もが認める高品質な桃の産地です。半田山からもたらされる豊富な水、盆地特有の昼夜の寒暖差、肥えた土壌、そして、かつて養蚕業が盛んだったところから、長く培われてきた生産者の誇り。先人たちが積み重ね、築き上げた桑折の桃は、味も香りも良い、町自慢の逸品です。

国内最高峰の桃 甘くジューシーな味わい

桃の産地として有名な桑折町。さまざまな品種の中でも、「あかつき」は、平成6年以降連続で皇室に献上されている逸品です。かつて養蚕業が盛んだったところから、探求心と向上心を併せ持つ生産者が多く、全国に先駆けて、桃の糖度を可視化できる光センサーを導入。さらに、減農薬栽培にも取り組み、安全安心な桃づくりに努めてきました。こうした生産者の努力と桃の品質が認められ、「献上桃」に選ばれています。

太陽をたっぷり浴びて育った「あかつき」は、7月下旬から8月初旬にかけて最盛期を迎えます。糖度が高く、果肉が厚いのが特徴。かむほどにあふれ出す果汁がジューシーな味わいをもたらしてくれます。

他にも、桑折町では、6月下旬から9月下旬にかけて、およそ20種類もの品種を栽培しています。品種によって、おいしさの特徴もそれぞれ違います。お好みに合う、甘みと酸味の絶妙なバランスや芳醇な香りを、ぜひお楽しみください。

町産桃「あかつき」を使った6次化商品「至福の桃」シリーズ



ソルベ

果汁率75%、香料無添加で仕上げられ、まるで桃をそのまま食べているかのような味わいとなめらかな口当たりが特徴のソルベです。



飲むこんにゃくゼリー

桃の果汁に加え、食物繊維やコラーゲン、ヒアルロン酸を配合したプルプル食感の飲むゼリー。季節を問わず一年中、桃を楽しめます。



グミ

UHA味覚糖株式会社と桑折町が共同開発した、桃の甘さと香りが楽しめるグミです。おやつや福島県の土産品としても最適です。